

*Pour votre plus grand plaisir, nous avons sélectionné les meilleurs produits du marché.*

## **Pour Commencer**

<b>Petites Sardines Bellota® de la Région de Galice</b>	17.10
Pain de Campagne Grillé, Salade du Marché, Citron et Beurre d'Isigny	
<b>Saumon Fumé Artisanal</b>	19.20
Saumon Label Rouge, Fumé Artisanalement au Bois d'Aulne Pain de Campagne Grillé, Crème au Raifort Citronnée	
<b>Pour les Amateurs en Accompagnement, Caviar Calvisius Tradition Royal 30gr</b>	68.40
<b>Jambon Cru Serrano de Trevelez 20 mois d’Affinage</b>	19.20
Tranché Finement, Beurre d'Isigny et Condiments	
<b>Pâté en Croûte « Théodore » au Foie Gras Maison</b>	18.10
Salade du Marché et Condiments	
<b>Foie Gras de Canard Maison, Cuit en Terrine</b>	20.20
Pain de Campagne Grillé, Chutney de Pommes	
<b>Escargots de Bourgogne au Beurre Persillé</b>	17.10
7 Pièces, Servis en Petits Pots	

## **En Direct de l'Italie**

<b>Linguine à l'Italienne</b>	14.90
Concassée de Tomates Fraîches et Parmigiano Reggiano	
<b>Risotto aux Champignons du Marché</b>	23.90
Riz Carnaroli et Parmigiano Reggiano	
<b>Salade Caesar Théodore</b>	20.60
Cœur de Romaine, Blancs de Volaille, Copeaux de Parmigiano Reggiano, Sauce Caesar et Croûtons Dorés	

## **POUR NOS JEUNES CONVIVES**

(Jusqu'à 10 ans)

<b>Menu Théodore</b>	14.10
----------------------	-------

## **Les Poissons d'Arrivage en Direct des Ports**

<b>Pavé de Saumon Bömlo</b>	24.90
Mousseline de Potimarron, Pommes Vapeur, Sauce à la Vanille de Madagascar	
<b>Tataki de Thon Rouge Albacore aux Graines de Sésame</b>	29.20
Riz Thaï aux Légumes	
<b>Dos de Cabillaud Rôti</b>	28.10
Fondue de Poireaux, Pommes Vapeur, Crème de Cresson	
<b>Lotte Belle Meunière</b>	36.20
Jeunes Pousses d'Épinards, Pommes Vapeur	
<b>Risotto Carnaroli aux Queues de Gambas</b>	29.90
5 Pièces de Gambas, Sauce Homardine	
<b>Noix de Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc</b>	38.80
Risotto Carnaroli au Parmigiano Reggiano, Fondue d'Endives, Beurre d'Agrumes	

## **Sélection des Plus Belles Viandes Françaises**

<b>Cœur de Filet de Bœuf* Poêlé Nature ou Sauce au Poivre Vert</b>	35.10
Pommes Frites Maison et Haricots Verts du Marché	
<b>Côtelettes Premières d'Agneau* Poêlées à la Fleur de Thym</b>	28.90
Pommes Frites Maison et Haricots Verts du Marché	
<b>Volaille de Bresse à la Crème et aux Champignons</b>	33.80
<b>AOC « Le Chapon Bressan Montrevel en Bresse »</b> Riz Pilaf	
<b>Foie de Veau* Poêlé à la Lyonnaise</b>	28.80
Déglacé au Vinaigre de Framboise Pommes Purée Maison et Haricots Verts du Marché	
<b>Fricassée de Rognon de Veau* à la Moutarde de Meaux</b>	26.20
Pommes Purée Maison	
<b>Tartare de Bœuf*Charolais</b>	21.10
<b>« Traditionnel » ou « César » Poêlé aller-retour</b> Pommes Frites Maison et Salade du Marché	